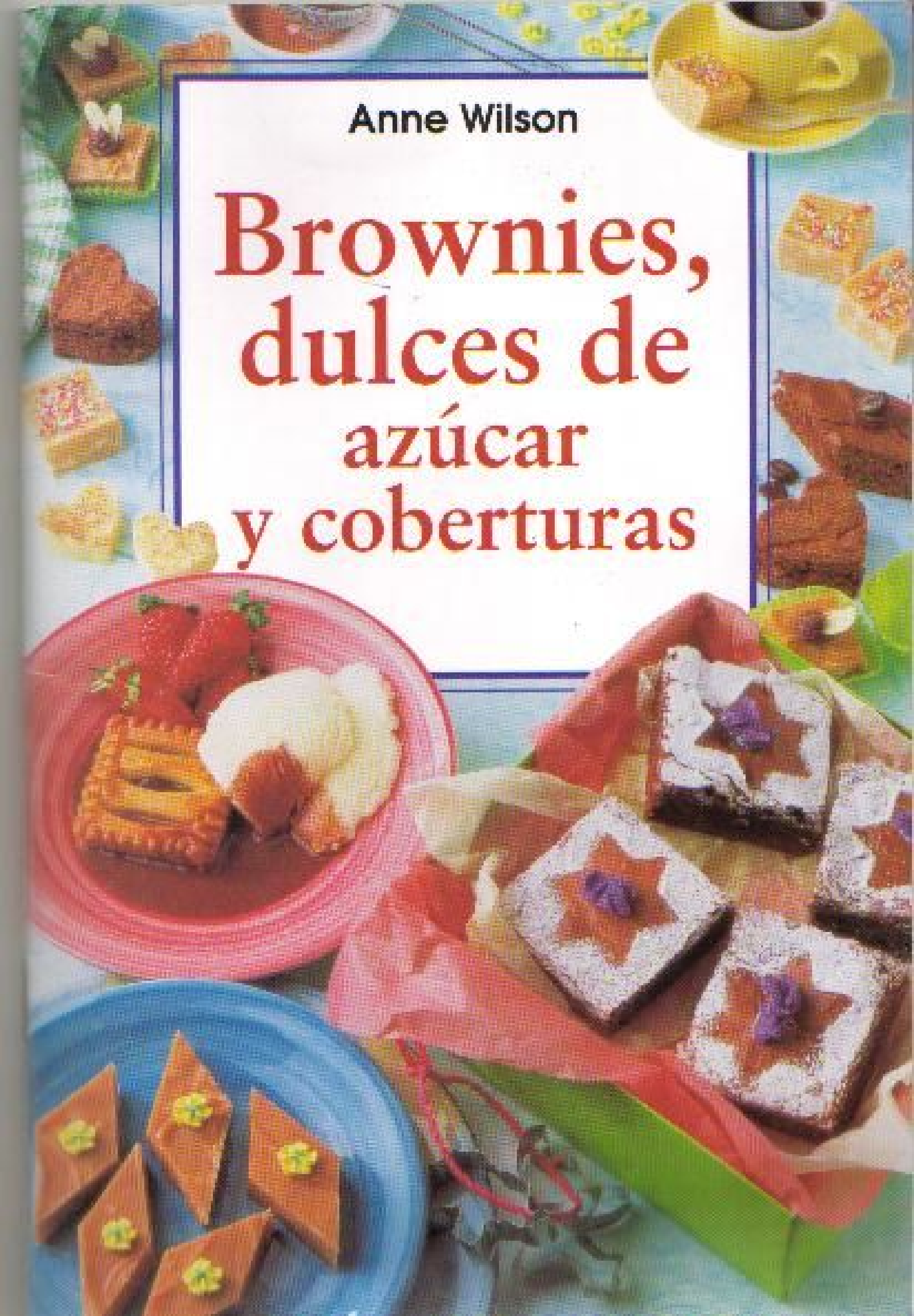


Anne Wilson

Brownies, dulces de azúcar y coberturas

Brownies

Permítase saborear uno de estos deliciosos brownies cuando le apetezca algo rico y diferente. La familia y los amigos estarán encantados de paladear la gran variedad de sabores y texturas que proponemos: nueces, frutas, caramelo, chocolate, etc. Son fáciles de elaborar y resultan un desayuno o merienda magníficos o el colofón ideal de una comida.



Superbrownies de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
50–55 minutos
Para 50 unidades



200 g de chocolate negro troceado
200 g de mantequilla troceada
4 huevos
250g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainilla
1½ tazas de harina
½ taza de cacao en polvo

1. Precaliente el horno a 180°C y unte un molde llano de 20 x 30 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo por encima de los dos lados largos.
2. Ponga el chocolate y la mantequilla al baño María en un cuenco grande resistente al calor y remueva de vez en cuando.
3. Bata los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla con una espátula metálica hasta que los ingredientes queden bien mezclados. Añádalos a la mezcla de chocolate con la harina y el cacao tamizados y mezcle bien.
4. Vierta la mezcla en el molde y hornéela de 45 a 50 minutos. Déjela enfriar del todo en el molde y refrigérela de 2 a 3 horas, hasta que la masa se haya solidificado. Córtela en cuadrados pequeños y decórela con chocolate fundido o escarchado y flores de azúcar.

Superbrownies de chocolate

Rubias de macadamia

Tiempo de preparación:
12 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40–45 minutos
Para 24 unidades



100 g de mantequilla
100 g de chocolate blanco
125 g de azúcar extrafino
2 huevos ligeramente batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de harina de fuerza
80 g de nueces de macadamia, cortadas en trozos grandes

1. Precaliente el horno a 180°C y unte un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate blanco al baño María en un bol resistente al calor, y remueva hasta obtener una mezcla suave.
3. Añada el azúcar y vierta los huevos de manera gradual, removiendo cada vez. Agregue la vainilla, la harina y las nueces y, por último, pase la mezcla al molde.
4. Hornee de 35 a 40 minutos y, si la parte superior se oscurece demasiado rápido, cúbrala con papel de aluminio. Una vez cocida la masa, retírela del horno, déjela enfriar en el molde antes de desmoldarla y córtela en cuadrados. En la fotografía, con chocolate fundido.

Brownies de café

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 16 unidades



125 g de mantequilla
125 g de chocolate negro
1½ cucharaditas de café soluble disuelto en 1 cucharadita de agua caliente
115 g de azúcar moreno muy compacto
2 huevos ligeramente batidos
60g de harina de fuerza
40g de pacanas troceadas

Cobertura
50 g de mantequilla reblandecida a temperatura ambiente
185 g de azúcar glas
3 cucharaditas de café soluble, disuelto en 1 cucharada de agua hirviendo

1. Precaliente el horno a 180°C y unte un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un bol resistente al calor, removiendo hasta obtener una mezcla suave. Añada el café y el azúcar y remueva hasta que éste se haya disuelto casi por completo; retire del fuego.
3. Vierta el huevo a la vez que lo bate junto con una pizca de sal. Incorpore la harina y las pacanas, y pase la mezcla al molde. Hornee durante 25 minutos, y a continuación, deje enfriar unos instantes en el mismo molde.
4. **Para elaborar la Cobertura:** bata la mantequilla y el azúcar glas, y agregue el café disuelto. La mezcla debe poderse untar; añada más agua si es necesario.
4. Desmolde la mezcla todavía caliente y úntela con la Cobertura. Refrigere 10 minutos o hasta que se haya solidificado. Corte en forma de rombos. En la imagen, con cobertura de chocolate y granos de café.

Brownies de café (arriba) y Rubias de macadamia

Brownies de caramelo

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
35–40 minutos
Para 16 unidades



60 g de harina de fuerza
40 g de harina
150 g de mantequilla reblandecida a temperatura ambiente
230 g de azúcar moreno compacto y 1 cucharada extra
2 huevos
1 cucharada de leche
1 cucharada de esencia de vainilla
75 g de mitades de avellana troceadas

1. Precaliente el horno a 180°C y unte un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado.
2. Tamice las harinas en un cuenco; en otro más grande bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una pasta ligera y cremosa. Añada 1 huevo, bata bien y agregue 1 cucharada de las harinas. Incorpore, batiendo, el segundo huevo, la leche y la vainilla. Vierta el resto de la harina y ½ taza de avellanas. Pase la mezcla al molde y allane la superficie.
3. Esparza el resto de las avellanas y la cucharada de azúcar extra por la superficie, y hornee entre 35 y 40 minutos. Deje enfriar dentro del molde, desmolde dándole la vuelta y corte en cuadrados o rectángulos.

Brownies de manteca de cacahuete

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 16 unidades



2 huevos
250 g de azúcar extrafino
115 g de azúcar moreno muy compacto
30 g de mantequilla
60 g de manteca de cacahuete crujiente
1 cucharada de esencia de vainilla
165 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
50 g de cacahuetes tostados y salados en trozos

Brownies de caramelo (arriba) y Brownies de manteca de cacahuete

1. Precaliente el horno a 180°C y unte los laterales y la base de un molde cuadrado de 23 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados.
2. Bata los huevos en un cuenco mediano con la batidora eléctrica hasta que estén bien mezclados. Añada los azúcares, la mantequilla, la manteca de cacahuete y la vainilla. Bata durante 2 ó 3 minutos a velocidad media. Tamice la harina con la levadura; agréguelas a la mezcla y remueva bien. No bata en exceso.
3. Pase la mezcla al molde, humedézcase los dedos y repártala bien; allane la superficie. Esparza las nueces de manera uniforme presionándolas un poco. Hornee durante 30 minutos o hasta que al clavar una brocheta en la masa, ésta salga limpia. Deje enfriar en el molde durante 15 minutos antes de volcarla sobre una rejilla para que se enfríe. Corte en cuadrados o rectángulos. Se puede refrigerar hasta 4 días si se guarda en un recipiente hermético.

Nota: También puede usar cacahuetes sin sal.

Brownies de coco

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 16 unidades



100 g de mantequilla
250 g de azúcar extrafino
3 huevos
125 g de harina
55 g de leche de coco en polvo
1 cucharadita de levadura
1 cucharada de leche y 2 cucharaditas adicionales
30 g de cacao en polvo tamizado
25 g de coco seco

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base con papel parafinado.
2. Bata la mantequilla el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Bata los huevos de uno en uno y añada 1 cucharada de harina cada vez, con lo cual se evita que la mezcla se corte. Pásela a un cuenco grande, agregue la leche de coco y el resto de la harina tamizada y de la levadura; vierta la cucharada de leche. Divida la masa y coloque una parte en otro cuenco.
3. Añada el cacao junto con la leche adicional a una parte de masa; remueva con cuidado para mezclar bien. Agregue el coco a la otra parte de la mezcla y remueva bien.
4. Alterne cucharadas de las dos mezclas en la base del molde. Con un cuchillo o una brocheta haga espirales en la masa para conseguir un efecto marmolado, pero no se exceda u obtendrá una masa de chocolate. Allane la superficie y hornee durante 35 minutos o hasta que la parte superior tenga una textura consistente cuando la presione con el dedo. Si inserta una brocheta en el centro, ésta debe salir limpia.
5. Deje enfriar en el molde unos minutos y, a continuación, desmolde con cuidado. Deje enfriar completamente sobre una rejilla antes de cortar en cuadrados, rombos o rectángulos.

Nota: Puede adquirir leche de coco en supermercados y comercios especializados.

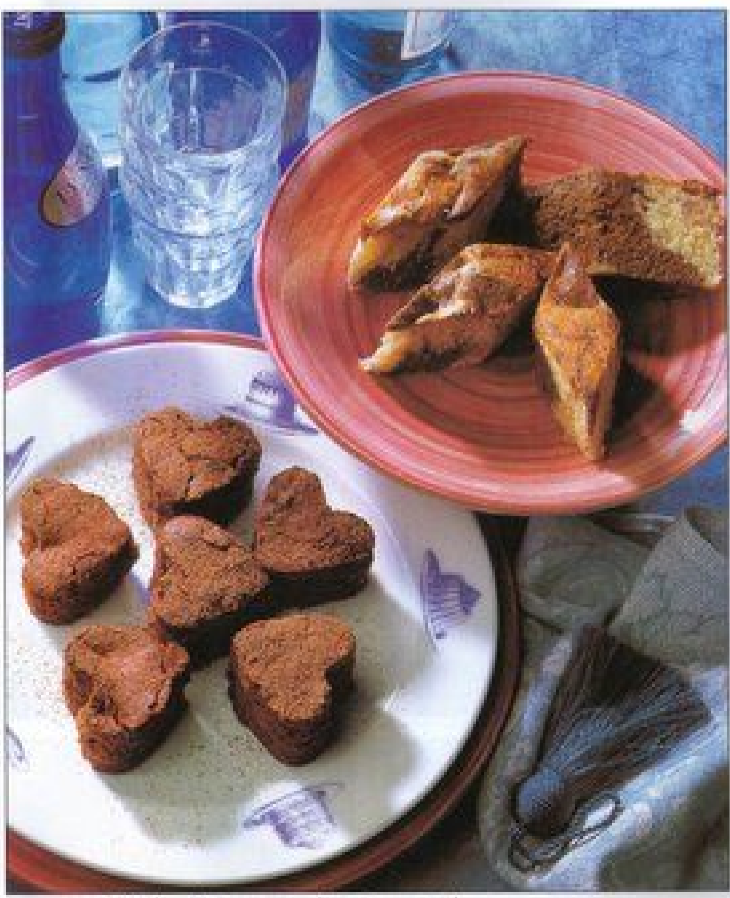
Brownies de dátiles e higos

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
25–30 minutos
Para 16 unidades



125 g de mantequilla
100 g de chocolate negro troceado
125 g de azúcar extrafino
90 g de jarabe de caña
3 huevos ligeramente batidos
90 g de harina de fuerza
30 g de harina
30 g de cacao en polvo
60 g de dátiles frescos sin hueso troceados
45 g de higos secos troceados
cacao en polvo tamizado para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde llano de 28 x 18 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base con papel parafinado.
2. Funda la mantequilla y el chocolate al baño María en un cuenco resistente al calor, removiendo hasta conseguir una mezcla suave.
3. Añada el azúcar a los ingredientes que tiene en el cuenco, remueva hasta que se haya disuelto casi por completo y, a continuación, agregue el jarabe de caña. Vierta los huevos y remueva; incorpore las harinas, el cacao, los dátiles y los higos y pase al molde.
4. Hornee de 25 a 30 minutos y deje enfriar; corte en cuadrados o con un cortapastas, como en la fotografía, y espolvoree con cacao antes de servir.



Brownies de dátiles e higos (izquierda) y Brownies de coco



1. Forre un molde cuadrado con papel parafinado y extiéndalo sobre dos lados.



2. Añada la mezcla de chocolate a la de huevo y remueva con una cuchara de madera.

Brownies bicolores de chocolate

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para unas 20 unidades



Mezcla de chocolate
60 g de mantequilla
90 g de chocolate negro en trozos grandes
125 g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 huevo poco batido
60 g de harina

Mezcla de chocolate blanco
60 g de mantequilla
90 g de pepitas de chocolate blanco
125 g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainillla
1 huevo poco batido
60 g de harina

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base con papel parafinado; extiéndalo sobre dos lados.
2. ***Para elaborar la Mezcla de chocolate:*** ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un cuenco pequeño resistente al calor hasta que se fundan. Con una cuchara de madera bata el azúcar, la esencia de vainilla y el huevo en un cuenco mediano hasta que estén mezclados; vierta la mezcla en el cuenco que contiene el chocolate. Añada la harina y remueva sin batir en exceso.
3. ***Para elaborar la Mezcla de chocolate blanco:*** ponga la mantequilla y el chocolate blanco al baño María en un bol pequeño resistente al calor hasta fundirlos. Con una cuchara de madera bata el azúcar, la esencia de vainilla y el huevo en un cuenco mediano hasta mezclarlos bien; vierta la mezcla de chocolate blanco. Añada la harina tamizada y remueva sin batir mucho.
4. Disponga cucharadas de las mezclas de forma alterna y uniforme, una junto a la otra y formando una sola capa en el molde. Allane la superficie con cuidado para no unir las mezclas. Hornee durante 35 minutos o hasta que la masa sea consistente. Deje enfriar en el molde antes de cortarla en pequeños trozos. En la fotografía, espolvoreadas con azúcar glas.

Brownies bicolores de chocolate



3. Ponga la mantequilla y el chocolate blanco al baño María en un bol resistente al calor.



4. Disponga cucharadas grandes de las mezclas en el molde de manera alterna.

Brownies de nubes de golosina

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40-45 minutos
Para 24 unidades



150 g de mantequilla troceada
125 g de chocolate negro troceado
3 huevos
250 g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de harina
30 g de cacao en polvo
160 g de cacahuetes sin sal
45 g de nubes de golosina pequeñas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un cuenco pequeño resistente al calor hasta que se fundan. Retire del fuego y deje enfriar ligeramente.
3. Bata los huevos, el azúcar y la vainilla en un cuenco grande con un batidor metálico hasta que estén bien mezclados. Tamice juntos la harina y el cacao; vierta la mezcla de chocolate, removiendo, en la de huevo y añada, removiendo, la harina y el cacao; no bata en exceso. Incorpore los cacahuetes y las nubes de golosina.
4. Vierta esta mezcla en el molde y hornee entre 40 y 45 minutos, hasta que haya subido un poco y resulte consistente al tacto. Deje enfriar dentro del molde (la masa vuelve a bajar y forma una superficie llana) y, cuando esté completamente frío, desmóldelo y córtelo en cuadrados. En la foto, espolvoreado con chocolate negro fundido.

Brownies al caramelo

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 20 unidades



2 huevos
460 g de azúcar moreno muy compacto
125 g de mantequilla fundida
185 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
140 g de nueces del Brasil troceadas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte ligeramente la base y los laterales de un molde cuadrado de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos lados.
2. Bata los huevos en un bol mediano con la batidora eléctrica hasta mezclarlos bien. Añada el azúcar, la mantequilla fundida y la esencia de vainilla. Bata a velocidad media de 2 a 3 minutos o hasta conseguir una mezcla cremosa. Tamice la harina y la levadura y remueva con la mezcla de huevo y las nueces. No bata en exceso.
3. Pase cucharadas de la mezcla al molde y allane la superficie. Hornee 30 minutos o hasta que se haya solidificado y la superficie esté crujiente. Deje enfriar en el molde antes de volcar sobre una rejilla; corte en cuadrados o rectángulos. En la imagen, brownies espolvoreados con azúcar glas. Se pueden refrigerar hasta 4 días en un recipiente hermético.

Brownies al caramelo (arriba) y Brownies de nubes de golosina

Galletas de brownie de cacahuete

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
8–10 minutos
+ 15 minutos por tanda
Para 18 unidades



1 taza de cacahuetes sin tostar, cortados en trozos grandes
125 g de mantequilla reblandecida
250 g de azúcar extrafino
1 huevo ligeramente batido
185 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
2 cucharadas de cacao en polvo
90 g de pepitas de chocolate negro

1. Precaliente el horno a 180°C, esparza los cacahuetes en una bandeja de horno y hornéelos de 8 a 10 minutos hasta que se doren; deje enfriar. Unte ligeramente 3 bandejas de horno con mantequilla fundida o aceite y fórrelas con papel parafinado.
2. En un cuenco pequeño bata la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica de 2 a 3 minutos hasta obtener una masa cremosa. Incorpore gradualmente el huevo a la vez que lo bate. Tamice la harina, la levadura y el cacao. Con una cuchara metálica agregue esta mezcla a la de mantequilla. Añada los cacahuetes y las pepitas de chocolate.
3. Disponga cucharadas colmadas de la mezcla en la bandeja, espaciadas para que se expandan. Sólo podrá cocer unas 6 galletas en cada tanda. Hornéelas 15 minutos; aún estarán algo blandas. Déjelas en la bandeja para que se solidifiquen entre 2 y 3 minutos, antes de pasarlas a una rejilla metálica para que se enfríen.

Nota: Puede recubrir las galletas con una cobertura de chocolate glaseado. Para elaborarla, tamice 125 g de azúcar glas con 1H cucharadas de cacao en polvo en un bol resistente al calor. Añada 15 g de mantequilla y vierta 1–1H cucharadas de agua caliente para formar una cobertura consistente. Ponga al baño María y remueva hasta que la cobertura sea brillante y homogénea; no caliente en exceso para evitar que se agrume. Con un cuchillo de hoja plana, unte las galletas y decore con trozos de cacahuetes tostados.

Brownies

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 24 unidades



150 g de mantequilla troceada
125 g de chocolate negro troceado
3 huevos
375 g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de harina
30 g de cacao en polvo
azúcar glas para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos lados.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un cuenco resistente al calor y remueva de vez en cuando. Retire del fuego y deje enfriar unos instantes.
3. Con un batidor metálico bata los huevos, el azúcar y la vainilla en un cuenco grande hasta que estén bien mezclados. Tamice la harina y el cacao. Incorpore, batiendo, la mezcla de chocolate en la de huevo y, a continuación, la harina y el cacao; no bata en exceso.
4. Pásela al molde y hornee durante 40 minutos, hasta que haya subido ligeramente y resulte consistente al tacto. Deje enfriar la masa en el molde (bajará un poco), desmolde y corte en cuadrados cuando esté completamente fría. Para servir, espolvoree con azúcar glas. Los brownies de la fotografía están decorados con violetas cristalizadas.



Galletas de brownie de cacahuete (arriba) y Brownies

Brownies compactos

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40–45 minutos
Para 16 unidades



150 g de mantequilla
150 g de chocolate negro
165 g de azúcar moreno muy compacto
3 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de harina blanca
30 g de cacao en polvo
50 g de avellanas partidas por la mitad
60 g de pasas
50 g de chocolate con leche troceado

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base con papel parafinado.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate negro al baño María en un cuenco resistente al calor y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Retire del fuego y deje enfriar unos minutos.
3. Añada el azúcar y remueva hasta que se haya disuelto por completo; agregue el huevo y la vainilla mientras los bate. Incorpore la harina, el cacao, las avellanas, las pasas y el chocolate y vierta la mezcla en el molde. Hornee de 35 a 40 minutos. Deje enfriar en el molde, desmolde y corte en cuadrados. En la foto, decorado con chocolate rallado.

Nota: antes de emplearse, las avellanas pueden tostarse en una bandeja de horno a temperatura moderada (180°C).

Brownies de fresa (arriba) y Brownies compactos

Brownies de fresa

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
35–40 minutos
Para 16 unidades u 8 si se sirven como postre



125 g de mantequilla
125 g de chocolate negro
125 g de azúcar
80 g de mermelada de fresa
2 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
60 g de harina de fuerza
60 g de harina
fresones para servir (opcional)

1. Unte un molde cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base con papel parafinado. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate negro al baño María en un cuenco resistente al calor y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Añada el azúcar y remueva hasta que se haya disuelto casi por completo; agregue la mermelada de fresa, remueva y retire del fuego. Vierta los huevos con una pizca de sal mientras los bate, añada la vainilla y agregue la harina. Pase la mezcla al molde.
4. Hornee la masa de 25 a 30 minutos y deje enfriar en el molde antes de cortarla en cuadrados. En la fotografía, brownies decorados con chocolate fundido y fresones. Si los sirve como postre, corte la masa en 4 cuadrados grandes y cada cuadrado en 2 triángulos. Sírvalos acompañados de un cuenco de fresones y helado de vainilla o nata.

Brownies de orejones y almendra

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 16 unidades



125 g de mantequilla
125 g de chocolate negro
3 huevos
185 g de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
60 g de harina de fuerza
60 g de harina
95 g de orejones cortados en tiras
80 g de almendras troceadas

1. Precaliente el horno a 180°C y unte un molde cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base con papel parafinado.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un cuenco resistente al calor y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Con un batidor metálico bata los huevos, el azúcar y la vainilla en un cuenco grande hasta que comiencen a mezclarse. Agregue la mezcla de chocolate y remueva; incorpore también, removiendo, las harinas tamizadas, una pizca de sal, los orejones y las almendras. No bata en exceso. Pase la mezcla al molde y hornee durante 35 minutos.
4. Deje enfriar la masa dentro del molde y córtela en cuadrados. En la fotografía, con pan de oro.

Brownies de Jaffa

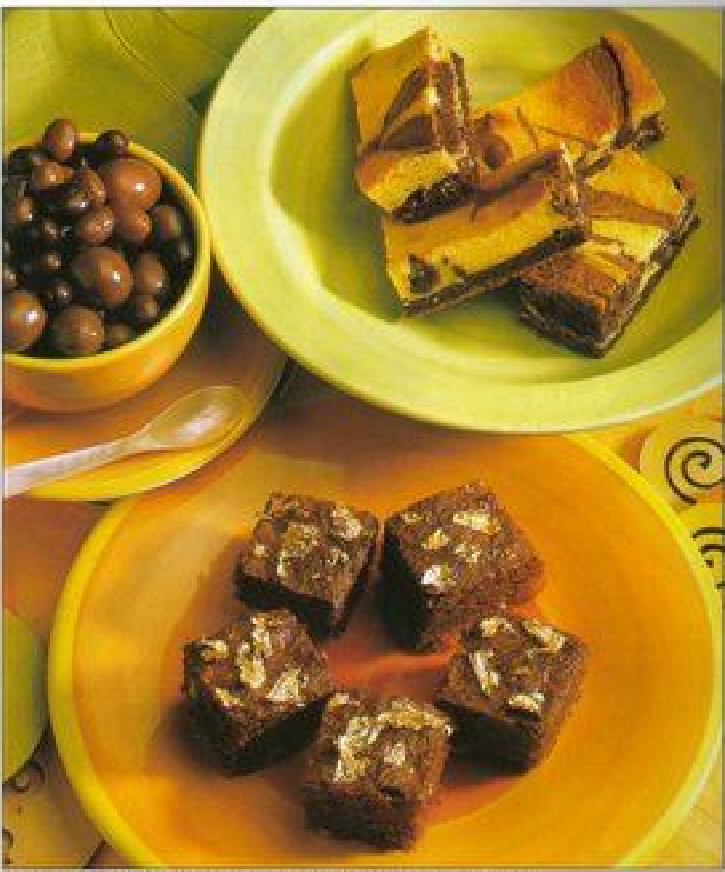
Tiempo de preparación:
25 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 24 unidades



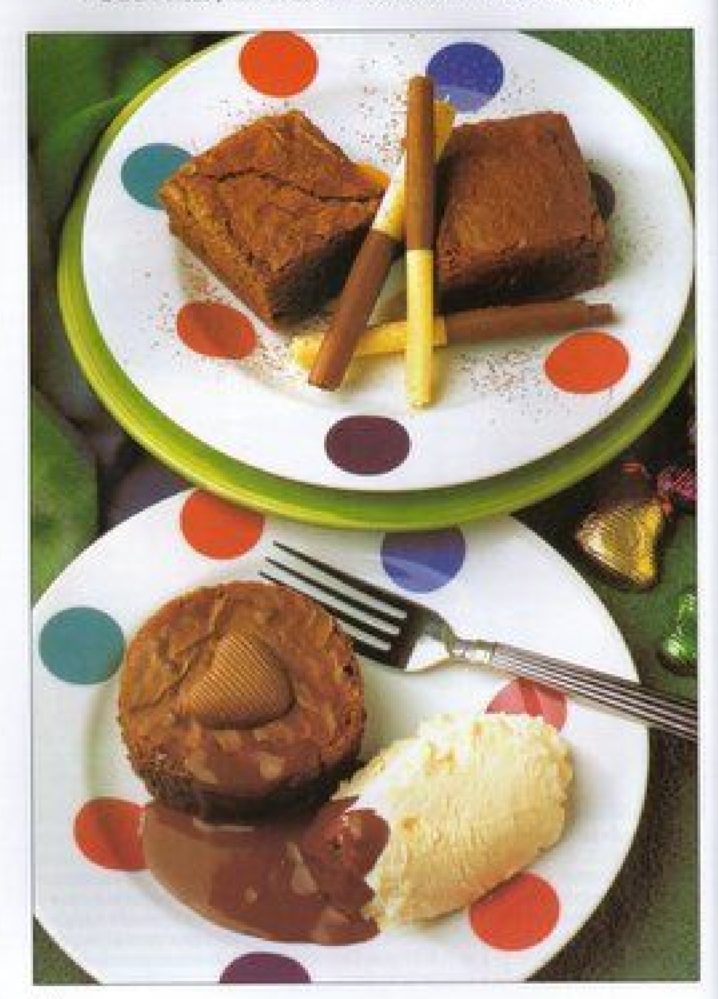
Mezcla de naranja
60 g de mantequilla reblandecida
1 cucharada de ralladura de naranja fina
185 g de requesón a temperatura ambiente
60 g de azúcar extrafino
2 huevos ligeramente batidos
30 g de harina

Mezcla de chocolate
185 g de chocolate negro troceado
45 g de mantequilla troceada
2 huevos
185 g de azúcar extrafino
60 g de harina
30 g de harina de fuerza

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte ligeramente un molde llano de 20 x 30 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base con papel parafinado; extiéndalo sobre dos lados.
2. Para elaborar la Mezcla de naranja: en un cuenco pequeño bata la mantequilla, la ralladura de naranja y el requesón durante 2 ó 3 minutos hasta obtener una pasta cremosa. Añada el azúcar extrafino de forma gradual y, a continuación, los huevos, poco a poco. Incorpore la harina a la vez que remueve y deje reposar.
2. Para elaborar la Mezcla de chocolate: ponga el chocolate y la mantequilla al baño María en un cuenco pequeño resistente al calor y remueva de vez en cuando. Deje enfriar. En el robot de cocina bata los huevos y el azúcar de 2 a 3 minutos hasta conseguir una mezcla espesa y cremosa; pásela a un bol grande, añada el chocolate frío y remueva. Agregue las harinas tamizadas.
4. Para preparar la masa, vierta dos tercios de la Mezcla de chocolate en el molde y esparza bien. Vierta la Mezcla de naranja y allane la superficie. Con una espátula realice tres grietas y vierta en ellas la cantidad restante del chocolate, que debe extender para crear un efecto marmolado. Hornee durante 30 minutos o hasta que se solidifique. Deje enfriar la masa de brownies en el molde antes de cortarla en porciones. Se puede refrigerar hasta un máximo de 4 días si se guarda en un recipiente hermético.



Brownies de Jaffa (arriba) y Brownies de orejones y almendra



Brownies de chocolate

Tiempo de preparación:
10 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
+ refrigeración
Para 16 unidades



150 g de mantequilla
200 g de chocolate negro
185 g de azúcar extrafino
3 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de harina tamizada

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida y forre la base con papel parafinado.
2. Ponga la mantequilla, el chocolate y el azúcar al baño María en un cuenco resistente al calor; remueva de vez en cuando y, a continuación, retire del fuego.
3. Incorpore, batiendo, los huevos y la vainilla, y añada la harina. Vierta en el molde y hornee durante 35 minutos.
4. Retire del horno y deje enfriar antes de desmoldar y cortar en cuadrados.

Postre de brownies

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 6 unidades



150 g de mantequilla
125 g de chocolate negro
3 huevos
375 g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de harina
30 g de cacao en polvo
2 cucharadas de café soluble
helado de vainilla

Salsa
250 ml de nata
200 g de chocolate negro troceado
2 cucharadas de Grand Marnier, o al gusto

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 28 x 18 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado y extienda sobre dos lados.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un cuenco pequeño resistente al calor y remueva hasta que la mezcla sea homogénea. Retire del fuego y deje enfriar unos instantes.
3. En un cuenco grande bata los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que queden bien entremezclados. Incorpore, batiendo, la mezcla de chocolate que ha elaborado y, a continuación, agregue la harina tamizada, el cacao en polvo y el café soluble; no bata en exceso. Vierta la mezcla en el molde que ha preparado y hornee durante 40 minutos. Déjela enfriar por completo en el molde y, una vez fría, refrigérela durante 1 hora o hasta que se haya solidificado.
4. Para elaborar la salsa: mezcle la nata con el chocolate troceado en una cacerola pequeña y caliente hasta que el chocolate comience a fundirse. Retire del fuego y remueva hasta obtener una mezcla suave. Agregue el Grand Marnier y remueva bien.
5. Levante la masa del molde tirando del papel parafinado. Corte 6 círculos con un cortapastas redondo de 8 cm y dispóngalos en una fuente. Sírvalos con helado y riéguelos con la salsa caliente. Puede decorarlos con chocolatinas de formas exóticas, como en la fotografía.

Brownies de chocolate (arriba) y Postre de brownies

Brownies de nueces con pepitas de chocolate

Tiempo de preparación: 20 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para 50 unidades



125 g de mantequilla troceada
200 g de chocolate negro troceado
3 huevos
375 g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainilla
185 g de harina
40 g de cacao en polvo
185 g de nueces troceadas
265 g de pepitas de chocolate negro

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 20 x 30 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado y extienda sobre los dos lados largos.
2. Ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un cuenco resistente al calor; remueva de vez en cuando.
3. En el robot de cocina bata los huevos durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla ligera y espumosa. Agregue el azúcar poco a poco y bata bien cada vez. Incorpore, batiendo, la esencia de vainilla.
4. Vierta la mezcla de chocolate en la de huevo con una cuchara metálica y remueva hasta que estén casi mezcladas. Tamice la harina y el cacao, incorpórelas a la mezcla y, a continuación, agregue, batiendo, las nueces y las pepitas de chocolate hasta que estén bien mezcladas. Pase la masa al molde y hornéela durante 30 minutos. Antes de cortarla en trozos, deje enfriar dentro del molde. En la fotografía, decorados con chocolate blanco fundido y nuez en mitades.

Galletas de brownie

Tiempo de preparación: 15 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción: 12 minutos
Para 18 unidades

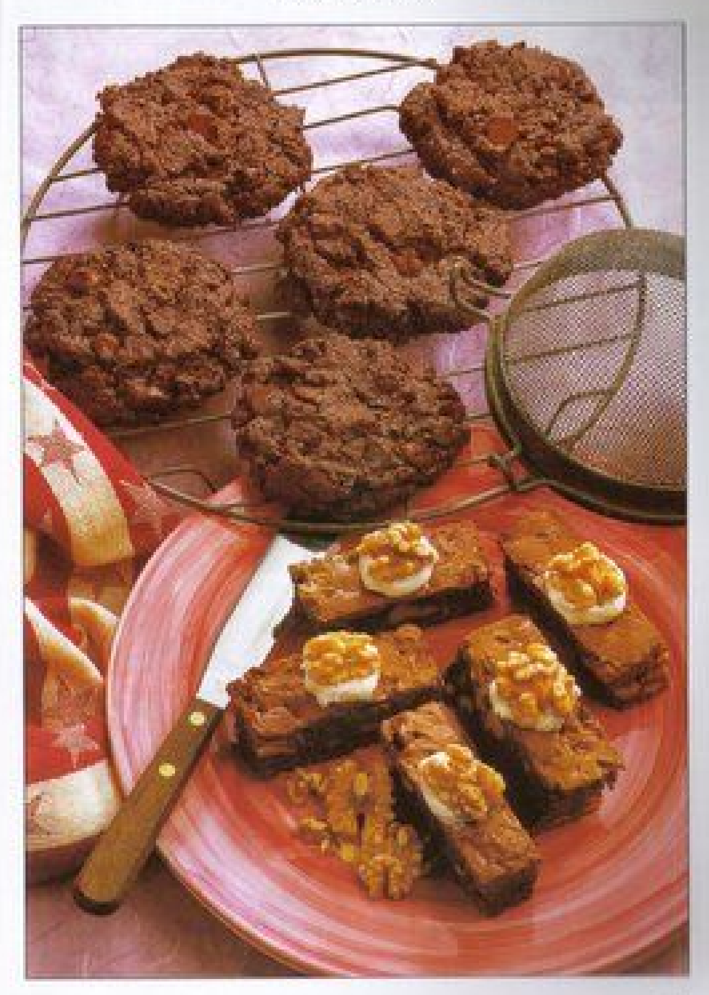


185 g de harina blanca
90 g de cacao en polvo
280 g de azúcar moreno muy compacto
185 g de mantequilla
150 g de chocolate negro troceado
3 huevos ligeramente batidos
175 g de pepitas de chocolate negro

1. Precaliente el horno a 180°C y forre dos bandejas de horno con papel parafinado.
2. Tamice la harina y el cacao en polvo en un cuenco grande, añada el azúcar moreno y realice un hueco en el centro.
3. Ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un bol resistente al calor; remueva de vez en cuando. Agregue a la mezcla de harina junto con los huevos y remueva hasta mezclarlo todo bien. Añada, removiendo, las pepitas de chocolate.
4. Deje caer cucharadas de la mezcla sobre las bandejas con espacio suficiente entre ellas para que se expandan. Aplástelas un poco con los dedos y hornéelas 12 minutos, para que las galletas queden blandas. Deje 5 minutos en las bandejas antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen del todo.

Variación: Si lo prefiere, utilice pepitas de chocolate con leche o blanco.

Galletas de brownie (arriba) y Brownies de nueces con pepitas de chocolate





1. Incorpore, batiendo, el azúcar, la vainilla y los huevos a la mezcla de chocolate.



2. Distribuya la mezcla en el molde que ha forrado y allane la superficie.

Helado de brownie

Tiempo de preparación:
30 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 6 unidades



125 g de mantequilla troceada
185 g de chocolate negro troceado
250 g de azúcar extrafino
2 cucharaditas de esencia de vainilla
2 huevos ligeramente batidos
125 g de harina
60 g de nueces picadas
1 litro de helado de stracciatella

Salsa de chocolate
100 g de chocolate negro
60 g de mantequilla
115 g de azúcar moreno muy compacto
300 ml de nata
1 cucharada de cacao en polvo

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde de 20 x 30 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base con papel parafinado y extienda dos lados. Pase la mantequilla y el chocolate a un bol mediano resistente al calor y póngalos al baño María hasta que se hayan fundido. Retire el cuenco del fuego y deje enfriar un poco.

2. Añada, batiendo, el azúcar, la vainilla y los huevos. Tamice la harina y pásela al cuenco; remueva hasta que se haya mezclado y agregue las nueces. No bata en exceso. Distribuya la mezcla en el molde y allane la superficie. Hornee durante 30 minutos o hasta que se haya solidificado. Deje en el molde hasta que la mezcla se enfríe del todo.

3. Reblandezca un poco el helado y extiéndalo de manera uniforme sobre una bandeja forrada con papel de aluminio, formando un rectángulo de 15 x 20 cm. Tápelo y vuelva a congelarlo.

4. Retire la masa de brownies del molde y divídala en 12 cuadrados. Corte 6 porciones de helado del mismo tamaño que los brownies; trabaje el helado de forma rápida. Colóquelo entre 2 cuadrados de brownies, espolvoree la superficie con azúcar glas y sirva regado con la Salsa.

5. Para elaborar la Salsa: Ponga todos los ingredientes al baño María en un cuenco mediano hasta que se fundan y formen una mezcla suave.

Helado de brownie



3. Reparta el helado uniformemente sobre una bandeja cubierta con papel de aluminio.



4. Retire la masa de brownies del molde y córtela en 12 cuadrados.

Brownies supremos de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40–45 minutos
Para 30 unidades



40 g de harina
60 g de cacao en polvo
500 g de azúcar
130 g de pacanas o pistachos picados
250 g de chocolate negro
250 g de mantequilla
2 cucharaditas de esencia de vainilla
4 huevos ligeramente batidos

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 20 x 30 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre los dos lados largos.
2. Tamice el cacao en un cuenco grande; mezcle bien con el azúcar y las nueces; realice un hueco en el centro.
3. Con un cuchillo grande y afilado corte el chocolate en trozos pequeños, que debe añadir a los ingredientes secos que tiene en el cuenco.
4. Funda la mantequilla en una sartén pequeña a fuego lento e incorpórela a los ingredientes secos junto con la vainilla y los huevos. Remueva hasta que todos los ingredientes queden bien mezclados.
5. Vierta la mezcla en el molde, allane la superficie y hornee de 40 a 45 minutos. La mezcla estará todavía algo blanda por dentro. Deje reposar unas 2 horas antes de cortarla o refrigerarla, si así lo desea. Cuando se cuaje, córtela en porciones. Los brownies de la fotografía están regados con chocolate fundido y decorados con peladillas doradas.

Nota: Estos brownies presentan una superficie irregular, en laminillas y un corazón de suntuoso chocolate. El secreto para obtener buenos brownies está en la calidad de los ingredientes empleados: cuanta más calidad posean el cacao y el chocolate, tanto mejor será el sabor. Use un chocolate semiamargo, de buena calidad, conocido a menudo como chocolate de cobertura. Adquiera el cacao en polvo en tiendas especializadas; con cacao holandés conseguirá los mejores resultados. Tal vez sea más caro, pero el resultado merece la pena.

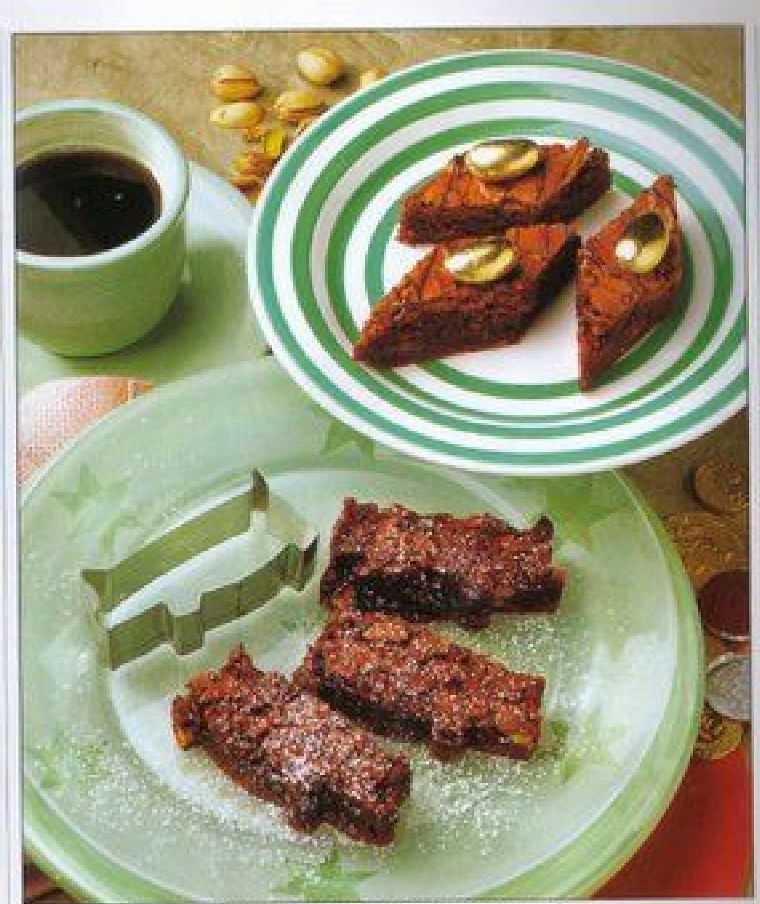
Brownies con miel

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ tiempo para enfriar
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 16 unidades



100 g de barritas de miel cubiertas de chocolate
125 g de mantequilla
185 g de chocolate negro troceado
2 huevos
250 g de azúcar extrafino
2 cucharaditas de esencia de vainilla
125 g de harina tamizada

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte ligeramente un molde cuadrado de 20 cm de lado con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados. Parta las barritas de miel en trozos. Por otro lado, ponga la mantequilla y el chocolate al baño María en un bol pequeño resistente al calor y remueva de vez en cuando.
2. Pase la mezcla a un bol mediano y agregue, batiendo, los huevos, el azúcar y la vainilla. Añada la harina tamizada, remueva hasta que esté bien entremezclada y, a continuación, introduzca los trozos de barritas de miel.
3. Vierta en el molde y presione los trozos de barritas de miel que queden en la superficie; allánela. Hornee durante 35 minutos o hasta que se haya solidificado; deje enfriar en el mismo molde antes de cortar en cuadrados. También puede cortar los brownies con un cortapastas, tal y como aparece en la fotografía. Puede refrigerarlos hasta un máximo de 1 semana en un recipiente hermético.



Brownies supremos de chocolate (arriba) y Brownies con miel

Dulces de azúcar

Suaves y cremosos, los dulces de azúcar son ideales para agasajar. Si los envuelve con gracia, resultan perfectos como regalo o para ocasiones especiales. Los que se elaboran en casa, de incomparable sabor y textura, superan con mucho a los que se adquieren envasados.



Dulce de caramelo a la florentina

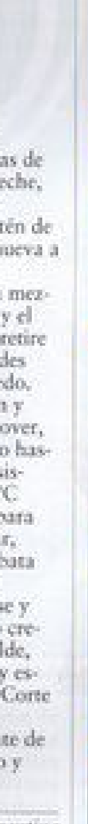
Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
18 minutos
Para 16 unidades



405 g de azúcar glas puro
3 cucharadas de coco seco
1 cucharada de jarabe de caña
125 ml de leche
30 g de mantequilla
1 cucharadita de jengibre rallado
1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Unte un molde rectangular de 21 x 11 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre 2 de los lados. Vierta el azúcar, 2 cucharadas de coco, el jarabe, la leche, la mantequilla y el jengibre en una sartén de fondo pesado. Remueva a fuego lento sin que hierva, hasta que la mezcla sea homogénea y el azúcar se disuelva: retire la masa de las paredes con un pincel húmedo.

2. Lleve a ebullición y deje hervir, sin remover, durante 8 minutos o hasta obtener una consistencia blanda (115°C en un termómetro para azúcar). Deje enfriar, añada la vainilla y bata hasta que la mezcla comience a espesarse y presente un aspecto cremoso. Pásela al molde, allane la superficie y espolvoree con coco. Corte cuando esté sólida. Decore con chocolate de cobertura o fundido y peladillas.



Dulce de caramelo a la florentina

Consejos para elaborar dulces de azúcar

Elaborar dulces de azúcar puede parecer al principio una tarea inabordable pero, una vez que se familiarice con todos los pasos del proceso, se animará a intentarlo, y, además, disfrutará compartiendo los resultados.

Reglas de elaboración del almíbar
Los dulces que se explican a continuación se elaboran con almíbar, una solución de azúcar en líquido. El proceso de elaboración es siempre el mismo aunque contenga otros ingredientes.

Es importante remover el azúcar y el líquido a fuego lento ***sin que hiervan***, hasta que el azúcar se haya disuelto del todo.



Remueva a fuego lento hasta disolver el azúcar.

Si la mezcla llega a ebullición antes de disolverse el azúcar, alrededor del cazo se pegará una capa de azúcar cristalizado difícil de eliminar.

Cuando el azúcar esté disuelto del todo, deje que la mezcla hierva y, sobre todo, ***no*** la remueva, a menos que se especifique expresamente en la receta. Si lo hace, adquiere una textura turbia y cristalizada, que puede ser adecuada o no, según la receta.

Uso del termómetro para azúcar
Hierva la mezcla todo el tiempo que se especifique en la receta. Dado que la temperatura varía entre los distintos hornos y que los conceptos de fuego lento, medio y alto son tan subjetivos, las temperaturas que proporcionamos corresponden a las de un termómetro para azúcar.



Fije el termómetro al cazo.

Éste debe fijarse al cazo antes de que la mezcla llegue a ebullición, puesto que manipular el líquido hirviendo puede resultar muy peligroso.

Cuando el mercurio alcanza la temperatura que requiere la receta, el dulce está listo.



La mezcla alcanza la fase de bola blanda.

Vigile la mezcla sobre todo hacia el final del proceso, ya que si la deja hervir demasiado se quemará fácilmente.

El período durante el cual se cuece la mezcla y, por lo tanto, la temperatura que alcanza, determina el modo en que solidificará. Los termómetros de azúcar constituyen la forma más sencilla y precisa de determinar si el almíbar ha alcanzado el grado de cocción deseado. Cuando el termómetro llega a 115°C, la mezcla alcanza la fase de bola blanda.

El hecho de no disponer de un termómetro no debe preocuparle, ya que este tipo de dulces blandos se elaboran con una mezcla bastante sufrida, a diferencia de los caramelos, para los que el termómetro es básico.

Otra manera de comprobar que ha llegado a la fase de bola blanda es dejar caer una pequeña cantidad de mezcla en agua muy fría. Cuando la gire entre los dedos, se formará una bola blanda.

Cómo untar el cazo
Los cristales que se forman en los laterales del cazo se eliminan untándolo con un pincel húmedo. Es aconsejable hacerlo si la receta así lo indica, pero debe evitar que caiga demasiada agua en la mezcla para que no ralentice el proceso de cocción y modifique el tiempo total.



Retire el azúcar cristalizado del cazo.

Otros utensilios
Los cazos de fondo pesado son los más adecuados para elaborar este tipo de dulces. Dado el alto contenido en azúcar de las mezclas, es fácil que se "peguen" y se quemen si el cazo es de fondo fino, como los de aluminio.

Si necesita remover la mezcla caliente, utilice una cuchara de madera de palo largo, que no conduce el calor.

En cuanto la mezcla esté preparada, retire el cazo del fuego y colóquelo sobre una tabla de madera o un salvamanteles para que se enfríe según las instrucciones. Si el mango del cazo es metálico, es conveniente sujetarlo con un trapo para no quemarse.



Coloque el cazo sobre un salvamanteles.

Cómo batir la mezcla
La mezcla se puede batir en caliente o cuando se haya enfriado un poco. Al batirla se espesa y pierde brillo.



Bata la mezcla; debe espesarse y perder brillo.

La receta le indicará si debe emplear una cuchara de madera o la batidora eléctrica; en el caso de mezclas muy calientes, ésta última no es apropiada. La diferencia entre una mezcla con la consistencia perfecta y una demasiado sólida y seca para verterla en el molde es mínima; preste la máxima atención en cada receta.

PRECAUCIÓN
Siga las instrucciones con mucho cuidado, porque el azúcar caliente es muy peligroso y el calor se extenderá a los objetos con los que entre en contacto.

No deje la mezcla caliente ***al alcance de los niños.***

Utilice siempre una cuchara de madera de mango largo para remover.

Si se quema, ponga la parte afectada bajo el chorro de agua fría para retirar el jarabe y manténgala 10 minutos sumergida en agua fría.

Dulce de chocolate

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
18 minutos
Para 8–12 unidades



310 g de azúcar glas puro
125 ml de leche
30 g de mantequilla
2 cucharadas de cacao en polvo tamizado
1 cucharadita de esencia de vainilla
60 g de nueces troceadas, opcional

1. Unte ligeramente un molde de 21 x 11 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre 2 de los lados. Disponga el azúcar glas, la leche, la mantequilla y el cacao en un cazo mediano de fondo pesado. Remueva a fuego lento sin que llegue a hervir hasta que la mezcla sea homogénea y el azúcar se disuelva. Retire la mezcla de los laterales con un pincel húmedo.
2. Lleve la mezcla a ebullición y deje hervir, sin remover, durante 8 minutos o hasta que llegue a la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar). Deje enfriar unos instantes, añada la vainilla y bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla comience a espesarse y perder brillo. Viértala en el molde, tápela y deje que se solidifique. Si va a emplear las nueces, presiónelas en la superficie cuando la masa todavía no esté completamente sólida, o bien añádalas a la mezcla antes de verterla en el molde. Cuando se haya solidificado, córtela en cuadrados o rectángulos.

Dulce de vainilla

Tiempo de preparación:
10 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 12 unidades



500 g de azúcar extrafino
250 ml de nata
1 cucharada de esencia de vainilla

1. Unte ligeramente un molde de 21 x 11 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre 2 de los lados. Disponga el azúcar, la nata y una pizca de sal en un cazo mediano de fondo pesado. Mezcle bien y siga removiendo a fuego lento, sin que hierva, hasta que el azúcar se disuelva. Aumente el fuego hasta que la mezcla comience a hervir, tape y deje cocer durante 3 minutos.
2. Retire la tapa y limpie el azúcar de los laterales del cazo con un pincel húmedo. No remueva la mezcla. Siga hirviéndola durante 10 minutos o hasta que llegue a la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar).
3. Retire del fuego, deje enfriar unos instantes y, a continuación, añada la vainilla y remueva. Bata con la batidora eléctrica de 1 a 2 minutos o hasta que la mezcla pierda brillo y comience a espesarse. Viértala rápidamente en el molde y allane la superficie. Cubra y deje reposar. Cuando se haya solidificado, córtela en cuadrados o en cualquier otra forma con un cortapastas. En la fotografía, el dulce aparece espolvoreado con cacao en polvo. Puede refrigerarse hasta 1 semana.

Nota: Para obtener los mejores resultados utilice esencia de vainilla de calidad.

Dulce de vainilla (izquierda) y Dulce de chocolate

Dulce de manteca de cacahuete

Tiempo de preparación: 10 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 16 unidades



500 g de azúcar extrafino
185 ml de nata
2 cucharadas de glucosa
1 cucharadita de esencia de vainilla
60 g de manteca de cacahuete crujiente

1. Unte ligeramente un molde de 21 x 11 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados. Mezcle el azúcar, la nata, la glucosa y una pizca de sal en un cazo mediano de fondo pesado. Remueva a fuego lento sin que llegue a hervir hasta que el azúcar se disuelva.
2. Aumente un poco el fuego hasta que la mezcla hierva. Tape y deje cocer otros 3 minutos. Destape y elimine el azúcar que se haya adherido a los laterales del cazo con un pincel húmedo. No remueva la mezcla y deje que hierva durante 10 minutos o hasta que llegue a la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar).
3. Retire del fuego y deje que se enfríe ligeramente. Mezcle la esencia de vainilla y la manteca de cacahuete; remueva. Bata con la batidora eléctrica durante un par de minutos o hasta que la mezcla pierda brillo y comience a espesarse. Viértala rápidamente en el molde y allane la superficie. Tape y deje reposar; corte en cuadrados pequeños. En la fotografía están decorados con fideos de colores. Este dulce se puede refrigerar hasta 1 semana si se guarda en un recipiente hermético.

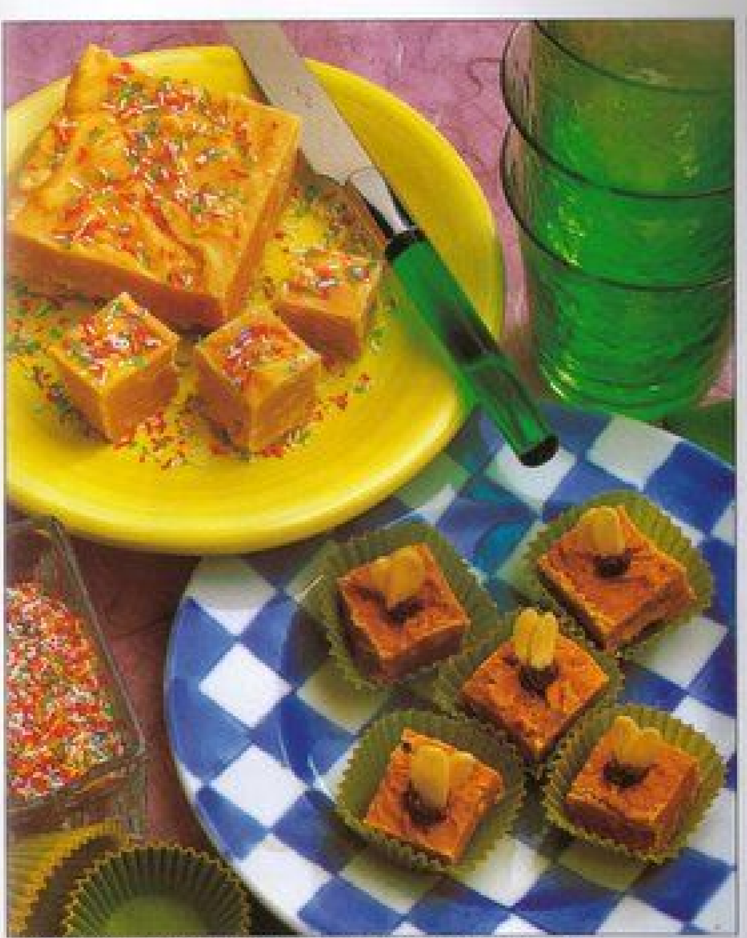
Dulce de jarabe de arce

Tiempo de preparación: 10 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para 24 unidades



250 g de azúcar glas tamizado
230 g de azúcar moreno muy compacto
60 ml de nata
125 g de mantequilla
125 ml de jarabe de arce
160 g de leche condensada azucarada
60 g de frutos secos variados, en trozos

1. Forre la base y los laterales de un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de aluminio, y unte éste con mantequilla fundida o aceite.
2. Mezcle los azúcares, la nata, la mantequilla y el jarabe en un cazo de fondo pesado; remueva a fuego lento hasta que los azúcares se disuelvan, la mantequilla se funda y obtenga una mezcla homogénea. Elimine el azúcar que se adhiera a los laterales del cazo.
3. Lleve la mezcla lentamente a ebullición y vierta de manera gradual la leche condensada. Deje que hierva, sin remover, durante 10 minutos o hasta que la mezcla alcance la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar). Retire del fuego y bata con una cuchara de madera hasta que se enfríe y se espese un poco. Añada los frutos secos, remueva y vierta en el molde; deje reposar hasta que se solidifique.
4. Con un cuchillo afilado, corte el dulce en cuadrados pequeños y guárdelos en un recipiente hermético.



Dulce de manteca de cacahuete (arriba) y Dulce de jarabe de arce

En la fotografía aparece decorado con pequeñas rosetas de chocolate fundido coronadas con almendras fileteadas. Los niños estarán encantados si les dice que son abejitas. En las fiestas, presente los dulces en cápsulas de papel de colores.



1. *Añada el azúcar, la nata, la sal y la glucosa con una cuchara de madera; remueva.*



2. *Utilice un pincel húmedo para eliminar el azúcar cristalizado de los laterales del cazo.*

Rollo de nueces

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
28 minutos
Para 20 unidades



185 g de nueces troceadas
500 g de azúcar extrafino
185 ml de nata
2 cucharadas de glucosa ligera
1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Hornee las nueces en una bandeja de horno a 180°C durante 4 minutos o hasta que estén algo tostadas. Déjelas enfriar y píquelas. Mezcle el azúcar extrafino, la nata, la glucosa y una pizca de sal en un cazo mediano de fondo pesado y remueva a fuego lento, sin que llegue a hervir, hasta que el azúcar se disuelva. De vez en cuando retire el azúcar cristalizado de los laterales del cazo con un pincel húmedo.

2. Aumente un poco el fuego hasta que la mezcla comience a hervir; tape y deje cocer 3 minutos. Destape y vuelva a retirar el azúcar cristalizado de los laterales con el pincel. No remueva la mezcla. Siga cociendo, sin tapar, durante 10 minutos o hasta que alcance la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar).

3. Retire del fuego y deje enfriar ligeramente. Añada la esencia de vainilla y un tercio de las nueces, y bata con la batidora eléctrica hasta que la mezcla pierda brillo y comience a espesarse. Pásela a una tabla y, cuando esté suficientemente fría para trabajarla, amásela hasta obtener una textura consistente. No la trabaje en exceso para que no se seque. La mezcla debe quedar blanda, cremosa y flexible.

4. Divídala en dos y forme un rollo de 20 x 5 cm con cada una de las mitades. Reboce cada mitad con el resto de las nueces (pinte los rollos con un poco de agua si es necesario, para que las nueces se adhieran más fácilmente). Envuelva los rollos en papel parafinado y refrigérelos hasta que se solidifiquen. Corte en rebanadas, como en la fotografía. Estos rollos se mantienen hasta 1 semana si se refrigeran en un recipiente hermético.

Rollo de nueces



3. *Bata la mezcla hasta que pierda brillo y comience a espesarse.*



4. *Levante el papel parafinado para rebozar el rollo con las nueces de manera uniforme.*

Dulce de coco

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutes
Para 24 unidades



250 g de azúcar glas tamizado
65 g de de coco seco
60 ml de leche
60 ml de leche de coco
60 g de mantequilla
colorante alimentario rojo
coco en copos para decorar

1. Forre la base y los laterales de un molde de 20 x 8 cm con papel parafinado.
2. Mezcle el azúcar, el coco, la leche, la leche de coco y la mantequilla en un cazo de fondo pesado. Mezcle a fuego medio hasta disolver el azúcar y obtener una mezcla homogénea. Lleve a ebullición, reduzca un poco el fuego y deje hervir, sin remover, 10 minutos, hasta que la mezcla alcance la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar).
3. Retire del fuego de inmediato y añada colorante rojo hasta obtener una mezcla de color rosa claro. Bata hasta conseguir una mezcla espesa; deje enfriar. Pase al molde y espolvoree inmediatamente con el coco; deje reposar.
4. Cuando el dulce se solidifique, córtelo en cuadrados. Puede guardarlo en un recipiente hermético hasta una semana.

Primores de macadamia y nubes de golosina

Tiempo de preparación:
10 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 16 unidades



350 g de virutas de chocolate negro
100 g de nubes de golosina
500 g de azúcar extrafino
185 ml de leche evaporada
30 g de mantequilla
1 cucharadita de esencia de vainilla
100 g de nueces de macadamia sin sal, tostadas, y en mitades
55 g de cerezas escarchadas, cortadas por la mitad
55 g de jengibre escarchado picado

1. Unte un molde cuadrado de 20 cm de lado con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados. Mezcle el chocolate y las nubes de golosina en un cuenco grande resistente al calor; reserve.
2. Vierta el azúcar, la leche y la mantequilla en un cazo mediano de fondo pesado y mezcle bien. Siga removiendo a fuego lento durante 10 minutos o hasta que el azúcar se disuelva. Elimine el que haya quedado adherido a los laterales con un pincel húmedo.
3. Lleve la mezcla a ebullición y, a continuación, déjela hervir, removiendo constantemente y sin tocar los laterales del cazo, durante sólo 5 minutos. Agregue la mezcla rápidamente al chocolate y a las nubes de golosina; remueva hasta que el chocolate se funda.
4. Añada la vainilla, las nueces, las cerezas y el jengibre. Vierta estos ingredientes en el molde que ha preparado y allane la superficie. Tape y deje reposar. Corte en cuadrados pequeños. Se puede refrigerar hasta 1 semana si se guarda en un recipiente hermético.

Dulce de coco y Primores de macadamia y nubes de golosina

Dulce al aroma de capuchino

Tiempo de preparación:
30 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
23 minutos
Para 20 unidades



500 g de azúcar extrafino
250 ml de nata
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de café en polvo instantáneo
1 cucharadita de agua hirviendo

1. Unte ligeramente un molde de 21 x 11 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados. Coloque el azúcar, la nata y una pizca de sal en un cazo mediano de fondo pesado y mezcle bien.
2. Cueza a fuego lento, removiendo, durante 10 minutos sin que hierva hasta que el azúcar se disuelva. Tape y deje cocer otros 3 minutos (la mezcla comenzará a hervir). Destape y elimine el azúcar de los laterales del cazo con un pincel húmedo. No remueva la mezcla. Aumente un poco el fuego y deje cocer, sin tapar, durante 10 minutos o hasta que alcance la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar).
3. Retire del fuego y deje enfriar unos instantes. Bata con la batidora eléctrica durante 2 minutos o hasta que la mezcla pierda brillo y comience a espesarse.
4. Pase rápidamente un tercio de la mezcla a un cuenco pequeño y agregue la esencia de vainilla; mezcle bien. Disuelva el café instantáneo en el agua hirviendo y añádalo a los dos tercios de la mezcla restantes. Remueva bien, pase la mezcla de café al molde y allane la superficie. Disponga cucharadas de dulce de vainilla sobre la mezcla de café y, con la ayuda de un cuchillo de hoja plana o de una brocheta, mezcle de forma rápida y ligera la mezcla de vainilla con la de café.
5. Cubra y refrigere durante unas horas o hasta que se solidifique. Para servir, córtelo en cuadrados pequeños o utilice un cortapastas (nosotros hemos utilizado un molde en forma de elefante). Si lo refrigera en un recipiente hermético se conserva hasta un máximo de una semana.

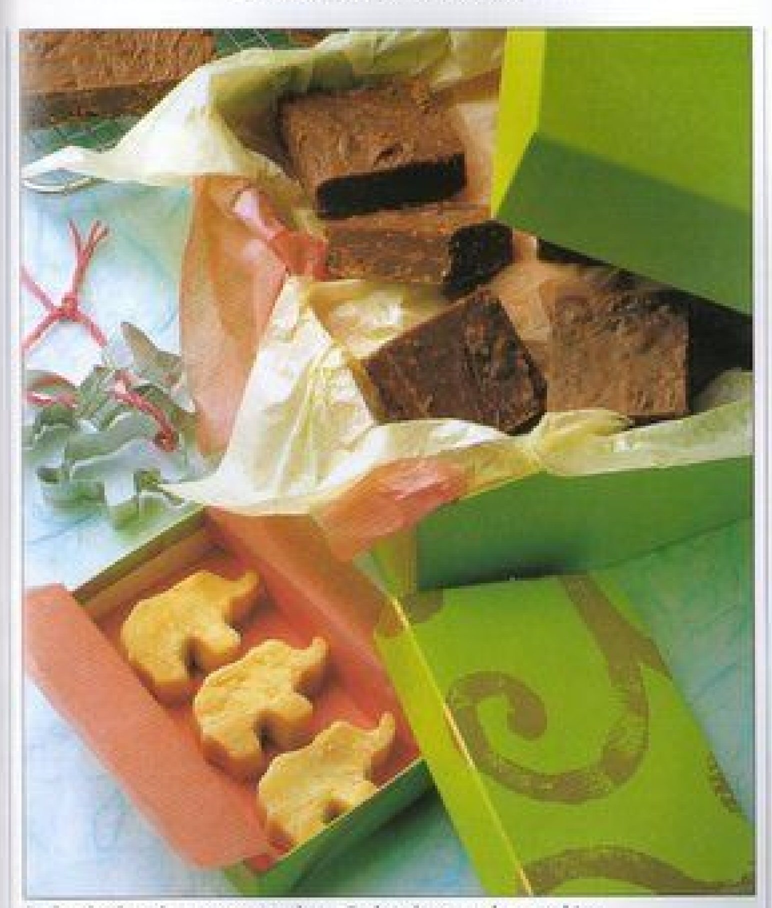
Dulce de chocolate y coco

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 15 unidades



500 g de azúcar glas
150 ml de mantequilla
155 ml de crema de coco
175 g de chocolate negro
1 cucharada de glucosa líquida
30 g de coco rallado tostado
60 g de pepitas de chocolate, opcional

1. Forre la base y los laterales de un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de aluminio y unte con mantequilla o aceite.
2. Mezcle el azúcar, la mantequilla, la crema de coco, el chocolate y la glucosa en un cazo de fondo pesado. Remueva a fuego medio, sin que hierva, hasta que el azúcar se disuelva, la mantequilla se funda y la mezcla adquiera una consistencia suave. Lleve a ebullición, reduzca el fuego y deje cocer 4 minutos sin remover.
3. Retire del fuego y bata con una cuchara de madera hasta que la mezcla se enfríe, se espese y pierda brillo. Añada el coco y remueva; vierta la mezcla en el molde y deje reposar.
4. Cuando la mezcla presente una consistencia firme, córtela en cuadrados pero no la desmolde. Funda las pepitas de chocolate y esparza sobre el dulce. Cuando el chocolate se haya solidificado, desmóldelo, retire el papel de aluminio y guarde el dulce en un recipiente hermético.



Dulce de chocolate y coco (arriba) y Dulce al aroma de capuchino

Dulce de fruta y frutos secos

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 40 unidades



400 g de chocolate negro
180 g de mantequilla
2 cucharadas de leche
600 g de nubes de golosina
1–2 cucharaditas de esencia de vainilla
240 g de fruta y frutos secos variados, troceados

1. Forre la base y los laterales de un molde llano de 30 x 20 cm con papel de aluminio y unte este último con aceite.
2. Mezcle el chocolate, la mantequilla, la leche y las nubes de golosina en un cazo de fondo pesado; cueza a fuego medio, removiendo, hasta que las nubes de golosina y el chocolate se fundan y obtenga una mezcla homogénea.
3. Lleve a ebullición, sin dejar de remover, y hierva 1 minuto. Retire del fuego y siga removiendo hasta que la mezcla se enfríe. Agregue la vainilla y mezcle bien la fruta variada y los frutos secos.
4. Vierta la mezcla en el molde que ha preparado y deje reposar. Cuando se solidifique, desmolde y retire con mucho cuidado el papel de aluminio que forra el molde. Corte el dulce en cuadrados. En la fotografía aparece espolvoreado con azúcar glas. Se conserva hasta 2 semanas si se refrigera en un recipiente hermético.

Dulce de ron y pasas

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 20 cuadrados



500 g de azúcar extrafino
250 ml de nata
1 cucharada de esencia de ron
60 g de pasas troceadas

1. Unte ligeramente un molde de 21 x 11 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y 2 laterales con papel parafinado. Mezcle el azúcar, la nata y una pizca de sal en un cazo de fondo pesado.
2. Mezcle y deje cocer a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva todo el azúcar. Tape y deje cocer 3 minutos (la mezcla comenzará a borbotear). Destape y elimine el azúcar de los laterales del cazo con un pincel húmedo. No remueva la mezcla, suba un poco el fuego y deje cocer, sin tapar, durante 10 minutos o hasta que alcance la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar).
3. Retire del fuego y deje enfriar un poco. Vierta la esencia de ron y remueva. Bata un par de minutos con la batidora eléctrica o hasta que la mezcla pierda brillo y comience a espesarse.
4. Añada las pasas, pase la mezcla al molde y allane la superficie. Tape y deje reposar. Con un cuchillo largo y afilado corte el dulce en cuadrados pequeños. En la fotografía aparece decorado con virutas de chocolate blanco. Se guarda hasta 1 semana en un recipiente hermético en el frigorífico.

Nota: la esencia de ron no contiene alcohol y puede adquirirse en pequeños frascos en el supermercado.

Dulce de ron y pasas y Dulce de fruta y frutos secos

Dulce de chocolate blanco

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutes
Para 24 unidades



500 g de azúcar glas
155 ml de nata
150 g de mantequilla
175 g de chocolate blanco
1 cucharada de glucosa líquida
60 g de nueces picadas
30 g de chocolate blanco fundido
30 g de chocolate negro fundido

1. Forre la base y los laterales de un molde de 20 cm de lado con papel de aluminio y unte este último con mantequilla o aceite.
2. Mezcle el azúcar, la nata, la mantequilla, el chocolate y la glucosa en un cazo de fondo pesado; cueza a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva.
3. Lleve poco a poco a ebullición, removiendo para evitar que se queme, y hierva durante 4 minutos o hasta que la mezcla se dore.
4. Retire del fuego y bata con una cuchara de madera hasta que se espese y se enfríe. Agregue las nueces.
5. Vierta la mezcla en el molde y riéguela con los chocolates fundidos. Refrigere durante unas horas para que se solidifique y corte en cuadrados para servir. En la fotografía, espolvoreado con chocolate.

Dulce ruso

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 36 unidades



650 g de azúcar extrafino
125 ml de leche
125 g de mantequilla
200 g de leche condensada azucarada
1 cucharada de jarabe de caña

1. Unte un molde de 20 cm de lado con mantequilla fundida. Forre la base con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados. Pase el azúcar y la leche a un cazo de fondo pesado; mezcle bien.
2. Coloque un difusor de calor sobre el fogón, coloque encima el cazo, tape y lleve lentamente a ebullición a fuego lento (tarda unos 20 minutos.) Elimine el azúcar cristalizado que quede adherido al cazo con un pincel húmedo. Añada la mantequilla, la leche condensada y el jarabe de caña y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Haga hervir la mezcla, sin tapar, durante 30 minutos o hasta que alcance la fase de bola blanda (115°C en un termómetro para azúcar). En este punto debe presentar el color del caramelo. Deje enfriar unos instantes y, a continuación, bata con la batidora eléctrica hasta que el dulce comience a espesarse y adquiera una textura cremosa. Vierta en el molde, allane la superficie, cubra con film transparente y deje enfriar unas horas. Corte en forma de rombo o cuadrado. Puede decorar con flores de azúcar.

Nota: Puede adquirir difusores de calor en ferreterías o establecimientos especializados en accesorios de cocina. Si no dispone de uno, el fuego debe ser muy bajo, ya que la mezcla se quema rápidamente.

Dulce ruso (arriba) y Dulce de chocolate blanco

Dulce de chocolate a la menta

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 20 unidades



500 g de azúcar glas puro
155 ml de nata
150 g de mantequilla sin sal
225 g de chocolate relleno de menta troceado
1 cucharada de glucosa líquida
2 barras de 35 g de dulce a la menta troceadas
80 g de chocolate blanco en trozos grandes

1. Forre un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de aluminio y úntelo ligeramente con mantequilla fundida o aceite. Mezcle el azúcar glas, la nata, la mantequilla y el chocolate relleno de menta con la glucosa en un cazo mediano de fondo pesado y cueza a fuego medio, removiendo, hasta obtener una mezcla homogénea. Sin dejar de remover, lleve la mezcla a ebullición. Siga removiendo mientras hierve durante 5 minutos.
2. Retire el cazo del fuego y, con la ayuda de una cuchara de madera, bata la mezcla hasta que se enfríe, pierda brillo y se espese un poco. Vierta rápidamente los trozos de dulce de menta troceado y pase la mezcla al molde que ha preparado.
3. Coloque el chocolate blanco en un cuenco resistente al calor y póngalo al baño María para reblandecerlo. A continuación, remueva con una espátula de madera hasta que se funda y presente una textura homogénea. Procure no calentarlo en exceso. Vierta cucharadas de chocolate blanco en la superficie de la mezcla de chocolate con menta que tiene en el molde. Utilice la punta del cuchillo o una brocheta para entremezclar ligeramente los dos chocolates. Deje reposar.
4. Cuando la mezcla se solidifique, desmóldela y retire el papel de aluminio. Para servir, corte en cuadrados o rectángulos. Si se guarda en un recipiente hermético, se conserva hasta 3 días. Si hace calor es conveniente refrigerar.

Dulce de chocolate a la menta



1. Haga hervir la mezcla durante 5 minutos, sin dejar de remover.



2. Añada el dulce de menta a la mezcla con la ayuda de una cuchara de madera.



3. Ponga el chocolate blanco al baño María hasta que presente una consistencia suave.



4. Entremezcle los dos chocolates con un cuchillo o brocheta.

Trufas de dulce de avellanas

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 50 unidades



150 g de chocolate con leche
1½ cucharadas de Grand Marnier
60 ml de nata
30 g de mantequilla
215 g de azúcar glas tamizado
110 g de avellanas molidas
180 g de chocolate blanco

1. En un cazo de fondo pesado cueza a fuego medio el chocolate con leche, el Grand Marnier, la nata y la mantequilla hasta que la mezcla presente una textura homogénea. Pásela a un cuenco.
2. Añada el azúcar glas y las avellanas en dos tandas. Cubra y refrigere hasta que se solidifique.
3. Forme bolitas con cucharaditas de mezcla y dispóngalas en una bandeja de horno forrada con papel de aluminio.
4. Ponga el chocolate al baño María y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Sujetándolas con una brocheta, bañe las trufas en el chocolate fundido y déjelas escurrir antes de pasarlas a bandejas forradas con papel de aluminio para que se solidifiquen. En la fotografía aparecen espolvoreadas con coco y nueces. Para servir, colóquelas en cápsulas de papel o aluminio.

Nota: Existen numerosas maneras de elaborar las trufas: emplee chocolate negro en lugar de blanco o ambos, uno para el exterior y otro para el centro; también puede utilizar kirsch, ron o coñac, así como almendras o chocolate con almendras garrapiñadas y rebozar las trufas con coco rallado en lugar de chocolate.

Dulce crujiente

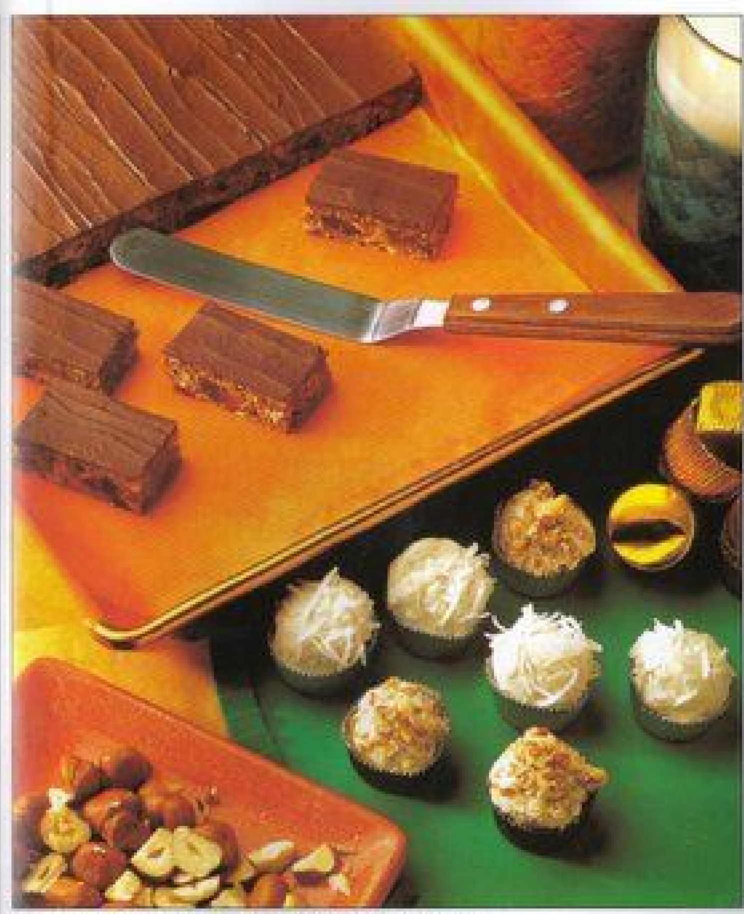
Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 24 unidades



250 g de galletas tipo María
125 g de mantequilla
90 g de azúcar glas puro
2 cucharadas de cacao en polvo tamizado
25 g de coco seco
60 g de pacanas o nueces picadas
80 g de cerezas escarchadas picadas
80 g de jengibre escarchado troceado
1 huevo poco batido
1 cucharadita de esencia de vainilla

Cobertura de chocolate
200 g de chocolate negro troceado

1. Unte ligeramente un molde de 20 x 30 cm con mantequilla o aceite. Forre la base y los laterales con papel parafinado y extiéndalo sobre dos de los lados.
2. Muela las galletas finas en un robot de cocina o introdúzcalas en una bolsa de plástico y tritúrelas con un rodillo.
3. Funda la mantequilla en un cazo de fondo pesado. Añada el azúcar glas y el cacao y cueza a fuego lento, removiendo, durante 2 minutos o hasta que la mezcla se disuelva y presente una textura homogénea. Retire del fuego y agregue las galletas, el coco, las pacanas o nueces, las cerezas, el jengibre, el huevo batido y la esencia de vainilla. Remueva hasta que esté bien mezclado. Páselo al molde y presione; allane la superficie con la base de un vaso pesado.



Dulce crujiente (arriba) y Trufas de dulce de avellanas

4. Para elaborar la Cobertura: Coloque el chocolate en un cuenco resistente al calor y póngalo al baño María hasta que se funda; remueva. Vierta sobre el dulce y distribuya bien con una espátula metálica. Deje solidificar a temperatura ambiente y, a continuación, corte en cuadrados o rectángulos pequeños. Refrigere, cubierto, hasta 1 semana.

Coberturas

Pruebe a presentar sus helados, pasteles, tortitas u otros postres acompañados de las salsas de siempre, como la de chocolate, la de caramelo a la mantequilla o arriésguese con ideas nuevas e interesantes con fruta fresca. Verá cómo vuelan. Además, una vez que compruebe lo fácil que resulta prepararlas, deseará probarlas todas.



Cobertura de ruibarbo a la naranja

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 500 ml



410 g de ruibarbo
125 ml de zumo de naranja recién exprimido
2–3 cucharadas de azúcar extrafino
4 trozos de piel de naranja cortados en tiras finas a lo largo

1. Pele y lave bien el ruibarbo y, a continuación, córtelo en trozos de 4 cm de largo. Cuézalo a fuego lento junto con la naranja en un cazo pequeño, tapado, durante 5 minutos o hasta que el ruibarbo esté tierno. Deje enfriar unos instantes.

2. Páselo a cucharadas a un robot de cocina y bata hasta que adquiera una consistencia homogénea. Si es necesario, bátalo por tandas. Añada azúcar al gusto, pase la mezcla a un jarro o cuenco y refrigere hasta que sea necesario. (A medida que se enfría, la mezcla se va espesando.)

3. Lleve a ebullición 250 ml de agua en un cazo pequeño y añada la piel de naranja. Cueza un par de minutos o hasta que la naranja se reblandezca; a continuación, escurra.

4. Sirva con helado de vainilla y corone con tiras finas de naranja.

Nota: Lave bien el ruibarbo para retirar posibles restos de tierra. No ingiera nunca las hojas.

Cobertura de ruibarbo a la naranja

Compota de bayas

Tiempo de preparación:
10 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 4–6 personas



250 g de azúcar extrafino
250 ml de agua
750 g de bayas frescas variadas
1 cucharada de licor de fresa, opcional

1. Coloque el azúcar extrafino y el agua en un cazo de fondo pesado y remueva a fuego lento, sin que llegue a hervir, hasta que el azúcar se disuelva. Lleve a ebullición y deje cocer sin tapar durante 10 minutos o hasta que la mezcla adquiera la consistencia del almíbar. No la remueva mientras hierve.

2. Agregue las bayas al almíbar y deje cocer a fuego lento de 3 a 5 minutos. Procure no cocer las bayas en exceso para evitar que se reblandezcan y se abran.

3. Vierta el licor, si tiene intención de utilizarlo, y retire el cazo del fuego. Deje enfriar la compota a temperatura ambiente y sírvala como acompañamiento de helado de vainilla, o bien con tortitas o gofres. En la fotografía, aparece decorada con violetas azucaradas.

Nota: Si utiliza fresones grandes, córtelos por la mitad. Si no es época de bayas frescas, puede emplearlas congeladas. Asegúrese de que estén bien descongeladas y escurridas antes de añadirlas al almíbar.

Compota de bayas



1. Caliente a fuego medio, removiendo, el azúcar y el agua hasta disolver el primero.



2. Cueza la mezcla durante 10 minutos, hasta convertirla en un almíbar.



3. Añada las bayas al almíbar y, a continuación, déjelas cocer entre 3 y 5 minutos.



4. Añada el licor, retire el cazo del fuego y deje enfriar el almíbar.

Salsa de chocolate caliente

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unos 315 ml



200 g de chocolate negro troceado
185 ml de agua
1 cucharada de azúcar extrafino
½ cucharadita de esencia de vainilla
60 ml de nata
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de ron o coñac, opcional

1. Ponga el chocolate, el agua y el azúcar al baño María. Baje el fuego y deje cocer durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando.
2. Retire del fuego, añada la vainilla, la nata, la mantequilla y el ron o brandy, remueva y sirva. En la fotografía aparece con helado. Si se guarda en un tarro con tapón, la salsa se conserva hasta 2 semanas. Durante el proceso de refrigeración se espesará, por lo que deberá recalentarla unos instantes antes de servirla.

Salsa de fruta fresca

Tiempo de preparación:
5 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
7 minutos
Para unos 250 ml



Almíbar
375 g de azúcar extrafino
250 ml de agua

200 g de frutas trituradas a elegir entre fresones, frambuesas, kiwi, pulpa de fruta de la pasión con pepitas, o nectarinas, melocotones o albaricoques escalfados y triturados

1. En un cazo de fondo pesado pequeño ponga al baño María el azúcar y el agua hasta que el azúcar se haya disuelto, pero sin que llegue a hervir. Elimine el azúcar cristalizado que haya quedado adherido a los laterales del cazo con un pincel húmedo. Deje hervir el almíbar 2 minutos sin remover. Deje enfriar.
2. Endulce la fruta con el almíbar a razón de 2 a 4 cucharadas por cada 200 g de fruta triturada, según el grado de dulzor que prefiera.

Nota: El almíbar puede refrigerarse hasta 1 mes en un frasco hermético. En cambio, una vez almibarada, la fruta se conserva sólo 1 día. Puede servir esta salsa con helados, pasteles, otros postres o, como en la fotografía, con tortitas.

Crema moka

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 500 ml



60 g de mantequilla
150 g de chocolate negro troceado
375 ml de nata
1 cucharada de café soluble
2 cucharadas de crema de cacao, opcional

1. Mezcle la mantequilla, el chocolate, la nata y el café soluble en un cazo. Deje cocer a fuego lento, removiendo, hasta que el chocolate se deshaga y obtenga una mezcla homogénea.
2. Retire del fuego y añada, si lo desea, la crema de cacao; remueva y sirva caliente. En la fotografía, con pastas.

Desde arriba: Crema moka, Salsa de chocolate caliente y Salsa de fruta fresca

Cobertura de frutos secos y miel

Tiempo de preparación:
5 minutes
Tiempo de cocción:
10 minutes
Para unos 250 ml



30 g de almendras fileteadas
45 g de mantequilla
2 cucharaditas de fécula de maíz
260 g de miel
1 cucharadita de ralladura fina de naranja
60 ml de zumo de naranja

1. Disponga las almendras sobre una hoja de papel de aluminio y colóquelas bajo la parrilla caliente. Tuéstelas hasta que comiencen a tomar color y déjelas enfriar.
2. Funda la mantequilla en un cazo a fuego lento y agregue la fécula de maíz con una cuchara de madera. Vierta la miel, remueva y lleve lentamente la mezcla a ebullición. Déjela hervir entre 3 y 4 minutos o hasta que se espese un poco. Añada la ralladura de naranja y las almendras y remueva otro minuto. Retire del fuego y sirva de inmediato. En la fotografía aparece con helado y galletas.

Nota: Si le sobra cobertura, puede refrigerarla hasta 2 semanas en un frasco hermético. Durante el proceso de refrigeración, la cobertura se espesa. Para servirla puede recalentarla en un cazo o en el microondas.

Salsa de caramelo

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unos 500 ml



250 g de azúcar extrafino
60 ml de agua fría
125 ml de agua caliente
400 g de leche condensada
1 cucharada de jarabe de caña
1 cucharadita de esencia de vainilla

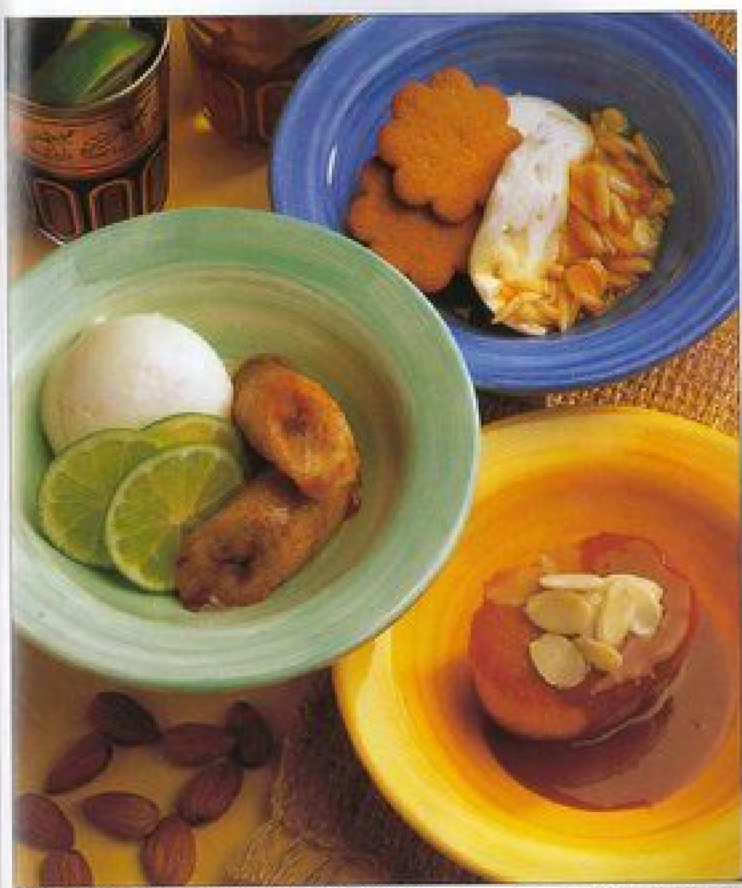
1. En un cazo de fondo pesado cueza, sin que hierva, el agua y el azúcar durante 10 minutos o hasta que éste se disuelva. Elimine el azúcar cristalizado de los laterales del cazo con un pincel húmedo.
2. Suba el fuego a temperatura media y deje cocer, sin que hierva, hasta que la mezcla adquiera un tono oscuro. Retire del fuego y, con las manos bien protegidas, viértala con mucho cuidado en el agua caliente. El caramelo salpica cuando entra en contacto con el agua caliente, por lo que debe tomar precauciones.
3. Vuelva a bajar el fuego y deje cocer, removiendo, hasta que el caramelo vuelva a fundirse. Retire del fuego, agregue la leche condensada, el jarabe de caña y la esencia de vainilla. Sirva la salsa con helado, tortitas, puddings y pasteles.
En la fotografía aparece con pudding y almendras fileteadas. Puede refrigerarse 2 semanas en un recipiente hermético. La salsa se espesa con la refrigeración.

Cobertura de banana al horno

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 4 personas



30 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar moreno
¼ cucharadita de pimienta de Jamaica
1 cucharada de ron
4 bananas grandes
el zumo de una lima



Cobertura de frutos secos y miel, Cobertura de banana al horno y Salsa de caramelo

1. Precaliente el horno a 200°C. Funda la mantequilla en un cazo pequeño y añada el azúcar, la pimienta de Jamaica y el ron. Cueza la mezcla hasta que el azúcar se disuelva.
2. Pele las bananas, córtelas en trozos grandes y dispóngalas en un plato resistente al calor. Vierta la mezcla de mantequilla.
3. Hornee 15 minutos, retire del horno y vierta el zumo de lima. En la fotografía, con helado y rodajas de lima.

Cobertura de cerezas a las especias

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 4–6 raciones



4 clavos de especia
1 limón cortado en cuartos
2 latas de 425 g de cerezas en almíbar
2 ramas de canela
60 ml de coñac
4 tiras de piel de naranja de unos 2 cm de anchura cortadas en juliana

1. Inserte un clavo de especia en cada cuarto de limón. Dispóngalos en un cazo con las cerezas y el almíbar, las ramas de canela, el coñac y la piel de naranja. Lleve a ebullición y, a continuación, reduzca el fuego.
2. Deje cocer la mezcla 20 minutos, sin tapar, para que el almíbar se reduzca a una salsa espesa.
3. Retire del fuego y deseche los cuartos de limón y los clavos. Sirva templado o a temperatura ambiente con helado de vainilla.

Salsa de chocolate al ron

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unos 250 ml



60 ml de leche
125 ml de agua
30 g de mantequilla
60 g de chocolate troceado
250 g de azúcar extrafino
30 g de cacao en polvo tamizado
1–2 cucharadas de ron

1. En un cazo pequeño vierta la leche, el agua, la mantequilla y el chocolate y cueza a fuego lento, removiendo, hasta que la mantequilla y el chocolate se fundan. Añada el azúcar y el cacao y cueza los ingredientes unos 5 minutos, sin dejar de remover, hasta que el azúcar se disuelva.
2. Aumente el fuego hasta que la mezcla borbotee suavemente y deje cocer durante 3 minutos, pero sin dejar que hierva.
3. Retire del fuego, deje enfriar de 2 a 3 minutos y agregue el ron.

Nota: Esta salsa se conserva hasta 2 semanas en un frasco hermético. Se espesa con la refrigeración y es ideal con helado o pastel de chocolate, como en la imagen.

Cobertura de caramelo a la mantequillla

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unos 375 ml



125 g de mantequilla
115 g de azúcar moreno muy compacto
2 cucharadas de jarabe de caña
125 ml de nata
1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Funda la mantequilla y disuelva el azúcar a fuego lento removiendo constantemente. Lleve a ebullición.
2. Agregue el jarabe de caña y la nata, reduzca el calor y deje cocer 10 minutos o hasta que la salsa se espese ligeramente. Retire del fuego y añada la vainilla. Sirva caliente o a temperatura ambiente. La salsa se espesa cuando se enfría. En la imagen, con profiteroles y helado.

Cobertura de cerezas a las especias, Cobertura de caramelo a la mantequilla y Salsa de chocolate al ron

Cobertura tropical

Tiempo de preparación:
10 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 500 ml



40 g de coco rallado
2 cucharadas de azúcar de palma
185 ml de zumo de lima
125 g de papaya cortada en dados pequeños
125 g de piña cortada en dados pequeños
125 g de mango cortado en dados pequeños

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Esparza el coco sobre una bandeja de horno y tuéstelo entre 5 y 6 minutos o hasta que se dore. A medio tostar, agite la bandeja para que el coco se tueste por todos los lados. Vigile que no se queme.
2. En un cazo pequeño caliente el azúcar y el zumo de lima hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje enfriar y vierta sobre la fruta mezclada. Si no ha de servirlo inmediatamente, enfríelo.
3. Vierta la cobertura a cucharadas sobre helado y esparza por encima el coco rallado.

Cobertura de mango, miel y lima

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
16 minutos
Para 500 ml



60 ml de agua
3 cucharadas de azúcar
tiras finas de la piel de 1 lima
1 cucharada de miel
60 ml de zumo de lima natural
850 g de mango en conserva escurrido y cortado en dados pequeños

1. Mezcle el agua y el azúcar en un cazo pequeño y caliéntelo, removiendo, a fuego lento y sin que hierva, hasta que el azúcar se disuelva. Añada la piel de lima, tape y deje cocer a fuego muy lento unos 10 minutos.
2. Retire del fuego y deje enfriar unos instantes. Agregue la miel y el zumo de lima y mezcle bien. Vierta en un cuenco y enfríe.
3. Cuando esté listo para servir, añada el mango, remueva y vierta cucharadas de la cobertura sobre helado.

Cobertura de manzana a las especias

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 4-6 raciones



125 ml de agua
125 ml de vino tinto
2 cucharadas de azúcar extrafino
1 rama de canela
1 cucharadita de especias variadas
1 tira gruesa de piel de limón sin la parte blanca
4 manzanas verdes

1. Mezcle el agua, el vino y el azúcar en un cazo y caliéntelos a fuego lento, removiendo, sin dejar que hierva, hasta que el azúcar se disuelva. Añada la rama de canela, las especias y la piel de limón.
2. Pele y descorazone las manzanas, córtelas en rodajas finas y añádalas al cazo. Lleve a ebullición, reduzca el fuego y déjelas hervir, sin tapar, durante 15 minutos, hasta que estén tiernas pero enteras.
3. Deje enfriar a temperatura ambiente y sirva la manzana en su jugo con helado de vainilla.

Desde arriba: Cobertura tropical, Cobertura de mango, miel y lima y Cobertura de manzana a las especias

Salsa de limón, lima y vodka

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 4–6 raciones



250 g de azúcar extrafino
250 ml de agua
60 ml de zumo de limón
60 ml de zumo de lima
2 cucharadas de vodka
1 cucharada de menta picada
la piel de 1 limón cortada en tiras finas

1. Mezcle el azúcar, el agua, el zumo de lima y el de limón en un cazo pequeño hasta que el azúcar se disuelva. Lleve lentamente a ebullición y, a continuación, deje hervir, sin remover, hasta que la mezcla adquiera la consistencia de un jarabe.
2. Retire del fuego, añada el vodka y deje reposar para que se enfríe.
3. Agregue la menta y la piel de limón, vierta en un frasco esterilizado y refrigere hasta un máximo de 2 semanas.

Sirva sobre fruta fresca como naranja pelada y cortada en rodajas o utilice como líquido para cocer fruta.

Nota: Para cortar tiras finas de piel de limón puede utilizar un cuchillo especial o bien cortar tiras anchas de piel con un pelador de legumbres y después cortarlas en tiras más finas. Si va a utilizar el líquido para cocer fruta, tal vez deba añadir un poco más de agua antes de hacerlo. Con este jarabe también puede elaborar cócteles o incluso añadir agua con gas o mineral para elaborar un refresco.

Salsa crujiente de frutos secos

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 440 ml



80 g de frutos secos variados sin salar
400 g de leche condensada azucarada
200 g de chocolate negro
1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Precaliente el horno a 200°C. Corte los frutos secos en trozos grandes o déjelos enteros si lo prefiere, y espárzalos sobre una bandeja de horno. Tuéstelos durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando para asegurarse de que se tuestan de manera uniforme. Procure que no se quemen. A continuación, retírelos del horno y déjelos enfriar por completo.
2. Vierta la leche condensada en un cuenco resistente al calor, rompa el chocolate en trozos e introdúzcalo en el cuenco. Ponga el cuenco al baño María y remueva hasta que se funda el contenido y obtenga una mezcla homogénea. Agregue la esencia de vainilla y remueva bien.
3. Para servir, vierta la salsa caliente sobre el helado de vainilla y esparza por encima los frutos secos tostados.

En la fotografía aparece esta cobertura sobre helado de vainilla con barquillos.

Nota: Emplee sus frutos secos preferidos o bien una mezcla de almendras, pacanas, nueces de macadamia, avellanas o cacahuetes hasta completar el peso indicado en la receta.

Salsa de limón, lima y vodka (arriba) y Salsa crujiente de frutos secos

Índice

